

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

Document de conférence 9
(Anglais, français et espagnol)

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

F

Trente-troisième session

Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS PRÉDÉCOUPÉS

Commentaires de la Communauté européenne

La Communauté européenne aimerait remercier la France et ses partenaires de rédaction pour la préparation de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais découpés à l'étape 3. Le code a été révisé de telle sorte qu'il pourrait être légitimement avancé à l'étape 5.

La Communauté européenne souhaiterait que le Comité examine et clarifie l'ambiguïté qui subsiste dans le texte de savoir si le code s'applique également aux jus de fruits et légumes. La Communauté européenne pense qu'il était prévu que ce code ne s'appliquerait pas aux jus et soutient cette limitation.

Le texte est si étroitement lié au projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais (CX/FH 00/04) que la Communauté européenne recommande au Comité qu'il considère à nouveau la possibilité de placer rassembler ces deux codes. Si ceux-ci sont combinés, alors la flexibilité existante dans la partie concernant la production primaire devrait être conservée tandis que la transformation ultérieure de tels produits devrait être considérée d'une façon semblable à l'annexe sur les germes au point 4 de l'ordre du jour, c'est-à-dire qu'une annexe devrait contenir les détails permettant d'assurer que les objectifs de la salubrité alimentaire sont atteints. Les considérations spécifiques de l'hygiène pour les fruits et les légumes découpés pourraient donc former une annexe d'un texte global pour la production des fruits et des produits végétaux de la ferme à la fourchette.

Le deuxième alinéa du paragraphe 5.2.2.3 devrait se lire de la manière suivante:

Les désinfectants devraient seulement être utilisés lorsque c'est absolument nécessaire et lorsque leur utilisation est en conformité avec les Bonnes Pratiques d'Hygiène. Les niveaux de désinfectants devraient être surveillés et contrôlés pour s'assurer qu'ils sont maintenus aux niveaux de concentrations efficaces. L'application des désinfectants, suivie d'un lavage le cas

échéant, devrait être faite de telle sorte que les résidus chimiques soient réduits aux niveaux acceptables, et que de toute façon, de tels résidus ne devraient pas être présents à des niveaux actifs.

Aux paragraphes 5.2.2.3 et 5.2.2.7: Puisque l'eau de condensation peut être une source importante de contamination microbologique, particulièrement dans les systèmes de refroidissement à air pulsé, cela devrait être également surveillé.
